

Interreg
Greece-Bulgaria
European Regional Development Fund



КОМПЛЕКС
“БОЖЕ ИМЕ”
с.БАЛДЕВО

Традиционни ястия по време на сватба



Сватбена трапеза

В стария български вариант на сватбената трапеза „има всичко“ – месо от добитък и птици (самостоятелни курбани и чевермета или заедно с булгур, зеле, фасул), блюда с вътрешности, сладки и солени баници, благи чорби и чорби с дреболии, пълнени чушки, сарми, квасени хлябове, включително и с пластична украса, ферментирани напитки (вино, ракия), сол, лютив подправки, по-обилно количество мазнина. На практика целият им състав има жертвен характер.

Сватбено меню



Сватба - това е прекрасно и страхотно събитие в живота на двама влюбени. В подготовката си за това трябва да вземе предвид всеки детайл, всяко малко нещо. Една от основните роли, които играе е сватбеното меню. Голяма роля за това е не само възможност за избор на ресторанти, но също така и правилно съставена меню.

Най-важното правило за всички сватбени празници е изобилието. Менюто което се избира трябва да е богато и разнообразно. Традиционно сватбено меню може да включва разнообразни меса – телешко, свинско, пилешко дори и риба и всички приготвени по различен начин.

Сватбеното меню може да бъде няколко степенно.



СВАТЪБЕНА САЛАТА



Всяко сватбено меню започва със салата, която традиционно може да включва познатите за България краставици, домати, чушки, маринован червен лук, бяло краве сирене със сос песто, домашно приготвени салати млечна и катък. Освен нея могат да се сервират и салати включващи маруля, зеле и други подобни зеленчуци. Салата Дивайн включва маруля, домати, яйце, авокадо, пилешко филе на скара и всичко това се посипва с приготвен от нас сос, а за финал добавяме кедрови ядки.

Друго сватбено предложение е салата капрезе – белени домати, моцарела, авокадо и сос песто.





Ордьоври

Традиционно менюто продължава с ордьоври, които са микс от сухи мезета – луканка, бански старец, филе елена, пушено филе и пр., традиционни кашкавали, сирена, чедър, ементал и други.

Следваща неразделна част от сватбеното меню са топлите предястия. Обикновено те са една малка добавка към самото меню, преди сервирането на основната храна. Предложенията които даваме на гостите ни са следните спаначено руло.

Начин на приготвяме изпичаме руло от спанак, яйца и брашно, след като е готово го намазваме с крема сирене и пушена съомга. Нарязваме на парчета и сервираме.



ТОПЕНО СИРЕНЕ С КОРНФЛЕЙКС И СЛАДКО ОТ БОРОВИНКИ



Друго наше предложение е топено сирене с корнфлейкс и домашно пригответено сладко от боровинки. За целта овалваме топеното сирене, което е на триъгалници, в брашно след това в яйца и накрая в ситно натрушен корнфлейкс. Готовите сиренца се пържат в сгорещена мазнина и се сервират с домашно сладко от боровинки.

Запечено домашно козе сирене с мед и орехи



Запечено домашно козе сирене с мед и орехи. Начин на приготвяне – запичаваме на тиган козе сирене, след което посипваме с мед и ситно нарязани орехи.

Филитирана пастърва с розмарин и лимон на фурна. Рибата се изчиства, след което се филитира. Овкусява се със сол, черен пипер и розмарин. Пече се на 180 градуса във фурната до готовност. След като е готова се разрязва на малки парчета и се сервира.

Основно ястие

Телешко с манатарка и сос братен джус

След сервирането на топлото предястие, следва основното ястие. То може да бъде приготвено от различни меса, в различна форма в зависимост от вкусовете на младоженците и гостите им.

Традиционно можем да приготвим телешко с манатарка и сос братен джус. Нарязваме телешкото на малки пърчета запържваме го в тиган, след което в отделен тиган запържваме с масло манатарката, която е нарязана на тънки слайсове. След това смесваме месото и манатарката и добавяме сос братен джус, оставяме да ври докато се сгъсти леко. Изваждаме и сервираме готовото ястие.



Основно ястие

Пилешко със спанак и топено сирене и сметанов сос от сирена



Друго сватбено предложение е пълнено пилешко със спанак и топено сирене и сметанов сос от сирена. За приготвянето му използваме пилешко филе, което се пълни с плънка. За приготвянето на плънката бланшираме спанак, след това го омесваме със сирене филаделфия и малко чедър. След като се напални филето го запечатваме на тиган и печем на фурната до готовност. Поднасяме го със сметанов сос от сирена, който го приготвяме като слагаме на тиган сетаната добавяме синьо сирене, топено сирене и бяло сирене. Оставяме да ври и след като се сгъсти заливаме вече готовото пълнено филе.

Основно ястие

Пълнен грилован свински котлет с авокадо и чедър

Начин на приготвяне – нарязваме на ситно авокадо и чедър, пълним свинския котлет със плънката и запичаме на грил тиган до готовност. Може да се поднесе със свежа салата като гарнитура.

Свинско роле със аспержи, прошуто и крем филаделфия.

Начин на приготвяне – отваряме врата и овкосяваме със сол и черен пипер. Мажем със крем филаделфия, аспержи и прошуто. Завиваме месото и го завързваме със конци. Печем на 180 градуса до готовност за около 2 часа.



Десерти

Всяко сватбено тържество не може без своя завършек, а именно сватбената торта. Важна традиция за всяко ново семейство разрязването на сватбената торта. Освен нея на гостите се сервират различни видове десерти.



Предложенията ни са следните : домашна торта приготвена със крем маскарпоне, домашно приготвени еклери със ванилов крем, торта Гараш.



Комплекс
"Боже Име"
с. Балдево

